

# Medieninformation



12. September 2023

## Speiskastl-Hoffest:

## Wissen, woher das Essen kommt

LINZ / BAD ZELL – **Woher kommt mein Grillfleisch, wie lebt das Martini-Gansl und wo werden die Bio-Lebensmittel der regionalen Speiskastl-Lieferant\*innen in die Boxen gepackt? Beim Hoffest am Sonntag, 10. September, am Herrenriedl in Bad Zell erhielten die Stammkund\*innen von [www.speiskastl.at](http://www.speiskastl.at) informative und amüsante Einblicke.**

„Mit dem *Speiskastl* bringen wir Bio-Produkte aus der Region von den Bauern direkt zu unseren Kundinnen und Kunden – und wir liefern auch die Philosophie mit“, erklärten Jeanette und Stefan Mayrhofer. Seit 2022 betreiben sie gemeinsam den Online-Hofladen am Ökohof Herrenriedl in Bad Zell. Die Philosophie von Jeanette und Stefan hat viel mit Ökologie zu tun: Biologische Landwirtschaft, der Respekt vor Mensch, Tier und Umwelt sind ihnen wichtig. Die Bezeichnung „Bio“ lässt diesbezüglich einen großen Spielraum – das Wohl der Tiere, eine artgerechte Haltung, faire Bezahlung und eine Minimierung der Transportwege sind damit nicht garantiert. Bei [www.speiskastl.at](http://www.speiskastl.at) können die Kund\*innen sicher sein, regional höchste Qualität einzukaufen, ohne selbst die Hofläden abklappern zu müssen.

### Was Kund\*innen schätzen

„Ich muss nicht zum Einkaufen fahren, alles wird direkt vor die Haustüre geliefert – und das in hervorragender Qualität“, sagt Maria Hütter aus Linz. Fast alles, was sie und ihre Familie an Nahrungsmitteln brauchen, kaufen sie auf [www.speiskastl.at](http://www.speiskastl.at), lediglich die Frühstückscerealien und die Bananen für die Jausenboxen der beiden Kinder werden im Supermarkt geholt.

Gerlinde Komenda aus Enns, die in ihrem 4-Personen-Haushalt auch auf Allergiker Rücksicht nehmen muss, schätzt die Qualität und das breite Produktangebot: „Man muss nicht von Hof zu Hof fahren. Es gibt im Speiskastl ja alles in Bio-Qualität von den regionalen Bauern – von den Kartoffeln bis zu Gemüse, Dinkelprodukten und Käse ...“.

„Je nach Saison das konsumieren, was es gerade gibt, ist eine ökologische Anforderung! Mir ist mit dem Speiskastl noch nie etwas abgegangen – und ich kaufe rund 70 Prozent meines Bedarfs hier“, betont Silvia Ettl-Huber aus Bad Zell.

Bei einem Rundgang am Herrenriedl besuchten die Gäste die Schwäbisch Hällischen Schweine und die Schottischen Hochlandrinder, die das ganze Jahr über auf den Wiesen leben – Erdställe

schützen sie vor Wind und Kälte. „Sie dürfen langsam Fleisch ansetzen, die Schlachtung erfolgt schonend und stressfrei“, erklärte Stefan Mayrhofer.

Nach der Führung am Herrenriedl und in den Räumen, wo das Fleisch verarbeitet, die Produkte gelagert und die Boxen gepackt werden, gab es Speis und Trank aus dem *Speiskastl* sowie feine Klänge des Duos DAYdreamin2 – Andrea und Ray Eichelberg sind ebenfalls Stammkunden des *Speiskastls*. Eine kleine Herausforderung war die Schätzung der genauen Anzahl der Gänse beim abschließenden „Almabtrieb“. Auf die Gewinner wartet ein Bio-Martinigansl vom Herrenriedl.

---

### **Herzensprojekt Speiskastl: Regional und bio, direkt von den Bauern**

Mit [www.speiskastl.at](http://www.speiskastl.at) haben Jeanette und Stefan Mayrhofer ihre Vision vom virtuellen Hofladen Wirklichkeit werden lassen: Online kann man bequem aus einem breiten, saisonalen Angebot bäuerlicher Nahversorger auswählen. Hochwertige Frischmilchprodukte, Brot und Gebäck, ebenso wie Fleisch, Fisch, Aufstriche, Wurst, Schinken und Speck, Gemüse, Gewürze, Nudeln, Reis oder Haltbares im Glas können zu jeder Tageszeit online bestellt werden – bis Dienstag, 24 Uhr. Jeanette Mayrhofer holt die bestellten Waren bei ihren Lieferanten ab, packt sie am Freitag in die SICO-Boxen und liefert sie persönlich aus. „Im Speiskastl gibt es nur regionale Bio-Qualität, die man so in keinem Supermarkt bekommt“, sagt Jeanette. „Die frischen Produkte werden für den Tag der Zustellung produziert oder frisch geerntet – und das schmeckt man! Bei uns weiß man, woher das Essen kommt!“

Das Speiskastl hat kein Abo-Bestellsystem. Jeanette: „Wir liefern nach Bedarf: Viele unserer Kunden bestellen regelmäßig, andere anlassbezogen, etwa wenn sie Besuch erwarten oder einmal im Monat ihre Vorräte auffüllen wollen.“

Mehr Info: [www.speiskastl.at](http://www.speiskastl.at)

---

Fotos in druckfähiger Qualität zum Download: [https://www.communication-s.at/wp-content/uploads/2023/09/hof-fest\\_speiskastl.zip](https://www.communication-s.at/wp-content/uploads/2023/09/hof-fest_speiskastl.zip)

#### **1\_jeanette\_stefan\_mayrhofer(c)kolm.jpg**

Jeanette und Stefan Mayrhofer: „Mit dem Speiskastl bringen wir Bio-Produkte aus der Region von den Bauern direkt zu unseren Kundinnen und Kunden – und wir liefern auch die Philosophie mit!“

#### **2\_herrenriedl\_rundgang(c)kolm.jpg**

Die Gänseschar tut selten, was der Bauer und die Bäuerin wollen – wenn Gäste da sind, schon gar nicht. So begleiteten sie die Führung von Stefan und Jeanette Mayerhofer zu den Schäbisch-Hällischen Schweinen und den Schottischen Hochlandrindern mit aufgeregtem Geschnatter.

#### **3\_huetter\_familie(c)Comms.jpg**

Familie Hütter aus Linz – Valentina und Maximilian (nicht am Foto) erwarten die Speiskastl-Lieferung jede Woche mit Ungeduld.

#### **4\_Gänse©Comms.jpg**

Eine kleine Herausforderung war der abschließende „Almabtrieb“ der freiheitsliebenden Gänseschar, die zum Übernachten zum Schutz vor Füchsen in den Stall müssen.

#### **5\_Gewinner©Comms.jpg**

103 Gänse machen derzeit den Herrenriedl unsicher – Petra und Christoph Handorfer haben am besten geschätzt und dafür einen Gutschein für ein Martini-Gansl gewonnen.

#### **Rückfragen:**

Mag. Susanne Sametinger

+43 660 64 33 953, [sametinger@communication-s.at](mailto:sametinger@communication-s.at)